

E-LEARNING STEIGT DIE
WISSENSAUFNAHME IHRER MITARBEITER UM

60%

Herausforderung

Hygiene ist in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie lebensnotwendig. Eine gut ausgebildete Belegschaft, die Hygienemängel sofort erkennt, ist wichtig, um Risiken in der Lebensmittelsicherheit zu vermeiden und das Markenimage zu schützen. Dennoch ist die Qualifikationslücke eine der weltweit größten Herausforderungen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie. In einer aktuellen Umfrage der Zeitung The Economist sahen 50% der Nahrungsmittelkonzerne den Mangel an qualifizierten Fachkräften als ihr größtes Problem an.

Die Einführung eines geeigneten Schulungssystems für die Mitarbeiter stellt die Unternehmen vor weitere Herausforderungen. Aufgrund der hohen Mitarbeiterfluktuation lohnt sich die Organisation von Präsenzs Schulungen, die oft sehr kostspielig sind, für die Betriebe nicht.

Lösung

Um Sie bei der Schulung Ihrer Mitarbeiter zu unterstützen, hat Diversey die Hygiene Academy Plattform entwickelt, auf der E-Learning-Kurse bereitgestellt werden. Es handelt sich um eine Cloud-basierte Lösung, die es Ihnen ermöglicht, Ihre Schulungen zu verwalten und unser Know-How in Ihre betrieblichen Abläufe einfließen zu lassen. Untersuchungen haben gezeigt, dass E-Learning die Wissensaufnahme der Mitarbeiter um bis zu 60% steigert, was sich auf die Gestaltung der E-Learning-Kurse und die Möglichkeit, in eigenem Tempo lernen zu können, zurückführen lässt.

MEHRWERT

Mit der Diversey Hygiene Academy können Sie:



BETRIEBLICHE
EFFIZIENZ



LEBENSMITTEL-
SICHERHEIT

- auf die neueste Cloud-Technologie, die sich durch ihre Benutzerfreundlichkeit und kurze Installationszeit auszeichnet, zugreifen.
- auf teure Hardware und Software verzichten.
- Schulungszertifikate erstellen, drucken und digital signieren und Ablaufrichtlinien entsprechend Ihren organisatorischen Anforderungen konfigurieren
- allen Mitarbeitern an allen Standorten und in mehreren Sprachen die gleichen Schulungen bereitstellen
- die Rechenschaftspflicht erfüllen, indem die Mitarbeiterbeteiligung nachverfolgt und Dokumentationen an Mitarbeiter und Vorgesetzte ausgehändigt werden können.
- die Mitarbeiterbeteiligung, Leistung und den Fortschritt überwachen.
- Zeit und Kosten für Präsenzs Schulungen sparen.



Diversey E-Learning-Plattform

Die Academy E-Learning-Kurse werden auf dem Diversey Online Learning Management System bereitgestellt. Mit Hilfe dieser Plattform werden die Schulungen von Mitarbeitern vereinfacht, Kosten reduziert und einheitliche Schulungen innerhalb Ihres gesamten Unternehmens ermöglicht.

Diversey E-Learning-Module

Grundlagen

Die Grundprinzipien der Hygiene, damit Sie ein Verständnis für die Rolle und Bedeutung der Reinigung entwickeln können.

Anwendungsspezifische Kurse

Schulungen, die für spezifische Prozesse und Anwendungen in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie entwickelt wurden.

Prozessspezifische Kurse

Fortgeschrittenenkurse zum betrieblichen „Best Practice“.

Spezifische Kurse zur mikrobiologischen Kontrolle

Die Kurse konzentrierten sich auf bestimmte Mikroorganismen, die in der Lebensmittel- und Getränkeproduktion große Auswirkungen haben können. Es werden einzigartige Ansätze zur Kontrolle und Reduzierung der Risiken für die Lebensmittelsicherheit vorgestellt. Detaillierte Kurslisten und das komplette Kursangebot finden Sie im Katalog zur Hygiene Academy.

GRUNDLAGEN

- Sicherheit beim Umgang mit Chemikalien
- Grundlagen der Reinigung
- Mikrobiologie

ANWENDUNGS-SPEZIFISCHE KURSE

- Bandschmierung
- Membranreinigung
- Flaschenreinigung
- OPC
- CIP
- Kistenwäsche

PROZESS-SPEZIFISCHE KURSE

- GMP in der Lebensmittelindustrie
- Hygienic Design
- Allergen-Management

SPEZIFISCHE KURSE ZUR MIKROBIOLOGISCHEN KONTROLLE

- Listerien
- Campylobacter
- Salmonellen
- Biofilm